

*at Farm
California
Ripe acidity*

*Sauvignon
Decanting
Egrappage
Monopole
Plank Post
Dendrometer
Drip irrigation*

*Edelkeiss
Riesling
Magneum Organic
New Encépagement*

*Emanulation Refractometer Riesling
Cellar Biodynamic wine Pagan wine*

*Cabernet sauvignon
Flurbereinigung Riesling
Fruit Farm winery*

*Cellar Biodynamic wine Pagan wine
Langrouse Prädikatswein chateau
Pagan wine Lieu-dit chateau
Vintage Nebuchadnezzar*

*Petit Chateau
Jeremy Oliver
Cellar Biodynamic wine Pagan wine
Langrouse Prädikatswein chateau*

*Refractometer Riesling
Vintage Moellerei
all chateau
Emanulation Refractometer Riesling
Cellar Biodynamic wine Pagan wine
Sauvignon
Agricola*

The Australian

澳洲

葡萄酒年鉴

(澳) 杰里米·奥利弗 著

徐彬 张玲 陈楠 译

2012

JEREMY OLIVER

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

澳大利亚葡萄酒信息大全

哪些酒最热门？最划算？口味最佳？最具窖藏价值？
这本位居销量榜首的葡萄酒指南统统告诉你。

选酒时迷茫无措？杰里米带你寻遍全澳洲酒庄，精确
定位每个年份质量和价值最优的葡萄酒，让你选酒省时省
钱不费力。

样式新颖清新，信息一目了然
葡萄酒品鉴大师一字千金

9大亮点：

- * 杰里米年度特选葡萄酒
- * 优质澳洲酒150元就入手
- * 杰里米推荐百佳葡萄酒
- * 四色全彩印刷，全部酒标一个不少
- * 详尽的大师级品酒记录
- * 市面上唯一澳洲葡萄酒质量评级档案
- * 最新年份葡萄酒报告
- * 适合各种消费层次的最佳澳洲葡萄酒
- * 杰里米终极选购秘笈——买好酒不超支

无所不包的A-Z字典式指南
深入浅出、查阅简便

澳大利亚最具影响力的葡萄酒指南

爱酒，就来吧……

ISBN 978-7-80501-439-5



9 787805 014395 >

定价：58.00元

jeremyoliver.com

*Fruit Farm
California
Rye acidity*

*Sauvignon
Decanting
Eggsprings
Manafute*

*Blank Post
Dendrometer
Deep irrigation*

*Edelkress
Riesling
Magnesium Organic
New Encipagement*

*Emulation Refractionmeter Reading
Cilass Brachygnome wine Pagan wine*

*Cabernet sauvignon
Pincheringing Folias Agriola*

*Fruit Farm wine
Cilass Brachygnome wine Pagan wine*

*Longrosa Brachygnome châtaine
Pagan wine Liss-dit châtaine*

*Vintage Nebeschad Lasar
Petit Chateau
Jeremy Oliver*

*Cilass Brachygnome wine Pagan wine
Longrosa Brachygnome châtaine*

*Refractionmeter Reading
Cilass Brachygnome wine Pagan wine*

*Emulation Refractionmeter Reading
Cilass Brachygnome wine Pagan wine*

The Australian

Wine 澳洲 葡萄酒年鉴

(澳) 杰里米·奥利弗 著

徐彬 张玲 陈楠 译

2012

JEREMY OLIVER

最具影响力的澳洲葡萄酒指南

11000余种葡萄酒，逐一评级

最全面酒款及酒庄信息无时差新鲜分享

详尽记录大师品鉴心得

高性价比优质酒选购秘笈

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

图书在版编目(CIP)数据

2012澳洲葡萄酒年鉴 / (澳) 奥利弗著 ; 徐彬, 张玲, 陈楠译. — 北京 : 北京美术摄影出版社, 2011.12
ISBN 978-7-80501-439-5

I. ①2… II. ①奥… ②徐… ③张… ④陈… III. ①葡萄酒—酿酒工业—澳大利亚—2012—年鉴 IV. ①F461.168-54

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第267456号

北京市版权局著作权合同登记号: 图字: 01-2011-7512

顾问 尹立学
策划 张晓
责任编辑 余洋
责任印制 张羽
执行编辑 陶然 陈晓华
装帧设计 郝屹林 柴维娜
策划引进 京版北美(北京)文化艺术传媒有限公司

2012澳洲葡萄酒年鉴

2012 AOZHOU PUTAOJIU NIANJIAN

(澳) 杰里米·奥利弗 著
徐彬 张玲 陈楠 译

出版 北京出版集团公司
北京美术摄影出版社
地址 北京北三环中路6号
邮编 100120
网址 www.bph.com.cn
总发行 北京出版集团公司
经销 新华书店
印刷 北京世艺印刷有限公司
版次 2011年12月第1版第1次印刷
开本 787毫米×1092毫米 1/32
印张 11
字数 130千字
书号 ISBN 978-7-80501-439-5
定价 58.00元
质量监督电话 010-58572393

目录

序	4
简介	5
如何使用此书	9
低于\$20的澳洲葡萄酒	10
澳洲葡萄酒的趋势	13
澳洲葡萄酒品种指南	15
杰里米·奥利弗推荐百佳葡萄酒	22
五星葡萄酒——澳洲顶级葡萄酒	26
杰里米·奥利弗年度之最	30
2011年度澳洲葡萄酒报告	33
澳洲酿酒厂、葡萄酒和年份酒	37

谨以本书献给先父罗德尼。他引领我认识到葡萄酒的魅力，教给我如何品鉴并发现好酒，帮助、鼓励我从事葡萄酒评价和写作。一直以来，他都是我出版作品的第一个读者。

注：本书中的价格是基于英文原书的澳洲市场零售价区间，然后根据中国葡萄酒关税税率以及中国市场在售澳洲葡萄酒的采样市场零售价而换算的大约价格区间。其参照标准为市场零售价，不包含由于销售渠道、促销政策等具体因素的影响，敬请原谅！

本书正文所列葡萄酒价格区间“¥250-”意为低于250元；“¥251-¥450”意为251元至450元之间；“¥250+”意为高于250元。

当杰里米·奥利弗 (Jeremy Oliver) 问我能不能为他新书的中文版作序时, 坦白讲, 我不紧张。Australian Wine Annual 是澳大利亚最有影响力的葡萄酒指南, 其英文原版已连续出版15年, 始终高居澳洲葡萄酒畅销书籍榜首。Australian Wine Annual 在第16个年头首次被翻译成中文, 与中国读者见面, 并最大限度保留原书的内容和风格。做出这个决定是需要勇气的。

三年前, 作为进入中国的第一位西方葡萄酒作家, 杰里米专为中国葡萄酒爱好者撰写了葡萄酒教育书籍《和杰里米一起乐享葡萄酒》, 取得了不俗的反响。对我们而言, 继续推出更新版本似乎是顺理成章的选择。并且中国的葡萄酒市场在2007年以后出现了井喷的态势, 中国消费者对葡萄酒的热情也极为高涨。大家的目光从中国市场上常见的葡萄酒迅速转向国际, 希望了解与全球同步的、最新的葡萄酒信息。2011年4月中旬的一个午后, 在悉尼的一间咖啡厅里, 杰里米和我决定把原汁原味的Australian Wine Annual带到中国, 并将2012作为中文版《澳洲葡萄酒年鉴》的开头年。这本小书包含了杰里米以一位澳大利亚葡萄酒专家的视角对葡萄酒和酒庄作出的客观评论, 更为难得的是, 书里的每支酒都拥有自己的专属小档案, 将不同年份的评分和适饮时间逐行列出, 清晰易查。无论是对葡萄酒行业的从业人员还是普通葡萄酒爱好者来说, 这本书都将是本难得的实用指南。信息全面及时, 表达简洁明了, 语言生动易懂。

除了杰里米·奥利弗在澳洲葡萄酒评论方面的成绩, 他对葡萄酒的热爱, 以及他对中国葡萄酒爱好者的尊重也同样令我印象深刻。在我们共事的两年中, 他从未因中国读者目前欠缺葡萄酒知识而在任何方面表现出一丝懈怠。相反的是, 他一直在与我探讨应以何种方式与中国葡萄酒爱好者进行更深入的交流。在被真诚感动的同时, 我衷心的希望各位读者享受阅读这本书的过程, 并在本书中获得有用的信息, 与我们一起乐享葡萄酒, 乐享人生。

尹立学

上海哥德芬酒侍创始人

致谢

若非一些人向我提供了大力支持, 本书断然无法付梓。感谢Woof Creativef Solutions的Leonard Montagnana、Charles Yapeter、Maddie Looi和Andrew Kammergruber。特别要感谢Timf Rule和Sarahf Culliver、Neillf McLeish、APOL的Sarahf Hilsden, 以及位于中国的Bookbuilders公司的人员。同时感谢持续为我提供酒类样品和信息的数百家葡萄酒公司。我深知, 自己可能是澳大利亚葡萄酒媒体上最苛刻的品酒师, 因此如果某种酒在这里大放异彩, 那酿酒商真的是做得棒极了! 最后, 我要感谢我的妻子珍妮弗和我的儿子本杰明, 他们每年六月和七月都难得见我一面。

杰里米·奥利弗

澳大利亚广袤的土地上从未如今天一般出现种类如此之多的顶级葡萄酒。当澳大利亚酿酒厂的老板被多得装不下的新酒搞得手足无措时，这个国家显然面临着一些艰难的选择，而对于这些选择，我们早晚是要给出答案的。

首先，这个国家有多强烈的意愿成为较力葡萄酒出口市场的竞争者？如果答案是否定的，那么我们还是趁早卷铺盖走人。目前有近60%的澳洲葡萄酒专供海外市场，失去出口收益，这里的葡萄酒业只能止步于此。

此外，总有一天，澳大利亚必须停止向国际市场倾销葡萄酒的做法，把葡萄酒价格从比牛奶和饮用水价格还低的水平上拽回来。可惜，在对澳洲葡萄酒的成长最重要的中国市场中，我们目前还在坚持这种做法。这一做法不但威胁着澳洲葡萄酒的市场地位，长此以往也会影响澳洲葡萄酒的形象。中国为澳洲葡萄酒提供了一个简单的公式：正确对待中国市场，澳洲葡萄酒业就能生存下去。不存在第二种选择。

是否要花真金白银去提振出口？对这一问题，澳大利亚必须作出决策。目前，所有竞争对手都在这方面付出了比我们更多的代价，而我们却在中国这样的市场上不断大幅度丧失份额。澳洲葡萄酒在中国面临着真正的危险：澳洲葡萄酒正被看做与智利、南非和阿根廷等国出产的葡萄酒类似的低价产品。而实际上，我们的葡萄酒应该成为能与法国和意大利等地区（尤其是法国）的葡萄酒抗衡的产品。

更加国际化

澳洲葡萄酒多年来都不为世人所知，直到1990年才被英美两国的消费者“发现”。外部因素对澳大利亚的葡萄酒影响甚微，而这从两个方面产生了影响。一方面，历史上不同的品种和不同的地区形成了较强的联系，其中一些甚至有令人难以置信的记录。在某些情况下，比如猎人谷赛美蓉，澳大利亚人已经把自己独特的气质注入了既定的酒类概念，并产生了惊人的结果。另一方面，虽然欧美一些酿造趋势和时尚不断被引入澳大利亚，但也随之被本地的葡萄酒产业视为古怪的、不自然的做法，进而遭到摒弃。除了早期的一些开创性的个例外，直到20世纪80年代末期，澳大利亚才真正有人认真酿造黑比诺和霞多丽。而且除了一些知名酒庄，几乎整个澳大利亚仍不紧不慢地生产着桑娇维塞、维欧尼、内比奥罗、灰比诺、添普兰尼洛和芭巴拉等品种。

当然我们也看到，澳洲葡萄酒在最近几年爆发出惊人的能量和创造力，在葡萄种植、混合、包装以及品牌新概念的创立方面都颇有成就。这当然是好事，但这一水平的创新要成为主流，还需要很多时间。目前完成这类创新的生产商凤毛麟角。

澳大利亚的葡萄酒生产商需要重新审视他们对待葡萄酒的整套方法。他们需要将目光从传统做法上移开，更多地关注葡萄酒饮用者之所需——包括国际市场以及澳大利亚的国内市场。这一点非常重要。虽然数据一定程度上受到了汇率的影响，但是我们还是要清醒地认识到，法国、西班牙、智利和意大利出口到澳大利亚的葡萄酒，比新西兰奇异庄园白苏维翁白葡萄酒要多，酿酒商应该能从中读到某种信息。

对于海外市场上愿意购买、理解、欣赏，并最终再次购买澳洲葡萄酒的消费者来说，我们能否生产出不负众望的产品？在品尝过数千种澳洲葡萄酒后，我必须在此极不情愿地说，有40%—50%

的澳洲葡萄酒是通过过时的本土生产法酿造的，已不符合国际市场对口味的要求。

想了解这一点，我们必须设身处地地为消费者考虑，那些已经习惯了欧美葡萄酒的消费者，乍一品尝澳大利亚那种原始的，酒精含量或许颇高，且带有浓重橡木气息的西拉或赤霞珠时会是何感受。这种口味恰恰是大多数澳洲葡萄酒饮用者所喜欢的。毋庸讳言，迄今为止，许多澳洲葡萄酒与国际消费者所习惯的口味相去甚远。它们太难以被品尝与享受，也很难与食品搭配。对于法式、中式或意大利美食来说，厚重、橡木气息浓郁、酒精度高达15%的棱角分明的西拉葡萄酒如何与之相配呢？当然，不可否认，国际市场上存在澳洲葡萄酒的细分市场，但是如果只关注所谓的利基市场，澳洲葡萄酒将无法生存。

葡萄酒展销—— 问题的部分解决方案或还是问题的一部分？

总体说来，许多澳洲葡萄酒存在一种原始、生硬，且明显缺乏魅力与平衡的特点。很多这样的葡萄酒喝起来，与其说是一种享受，不如说是一种挑战。不少澳洲葡萄酒具有如下特点：含有过多或是根本不合适的橡木气息；混合不佳，单宁味过于生硬。其中一部分味道可能是从压碎葡萄的过程中就加入其中的，或是由于水果过熟而缺乏生气，或是酒精度过高（随着酒陈年其表现更为明显）造成的，有时各种因素会掺杂在一起。

了解一下澳大利亚各种获奖葡萄酒，你就会明白这种问题有多严重。我经常说，只有适合展示的葡萄酒才能令全部三位评委满意，进而在葡萄酒展上脱颖而出。而在本书中评级最高的葡萄酒，许多都不符合澳洲葡萄酒展中获胜者的标准。因为这些酒口感太复杂微妙，又过于保守，难以得到每天在各赛场间奔忙的评委们的欣赏。获奖葡萄酒往往有其独到之处，然而微妙细致的口感绝不是其中之一。

在澳大利亚，一年中的葡萄酒展比一年中的周数还多。为什么呢？因为消费者对评审过程总是一知半解（例如，大多数人认为，获得金牌表示这种酒在其同类产品中是出类拔萃的），另外也是因为消费者总是愿意购买获奖的葡萄酒。

我不想在此深入探讨澳洲葡萄酒展览的历史功绩，只是想提出以下观点。当今世界最广泛、最深入的葡萄酒展览在澳大利亚举办，然而，澳大利亚高端葡萄酒却很难在主要出口市场，尤其是在高档餐馆立足。虽然较大的葡萄酒展览也邀请了一些国际评委，但国际评委对于所选择的葡萄酒的风格和质量的影响力仍非常有限。也可以说，澳大利亚的葡萄酒展览和评比，往往是在一种生硬、匆忙，而且充满自我驱动和对抗性的葡萄酒行业背景之下，由过度操劳的澳大利亚人参与的对澳洲葡萄酒的评选行为。这也就难怪澳大利亚的葡萄酒展总会出现这样的结果了。

一个相互割裂的局面由此产生：酿酒商一方面关注如何生产出迎合评酒展览风格的产品，另一方面又希望其产品能受到欧美和亚洲的买家和消费者的赏识。但除了极小比例的葡萄酒之外，这种两者兼顾的情况不曾也不会发生。

澳洲的葡萄酒公司越是专注于澳洲葡萄酒展的奖项，就越是脱离世界市场的步伐，距离成为国际餐馆和零售店的推荐品牌也就越远。

媒体在这里也起到了一定的作用。澳大利亚的葡萄酒评论家过于频繁地哀叹现代的本土葡萄酒缺乏平衡、醇厚和复杂性，在文章中不断追问：能体现20世纪60年代、70年代和80年代顶级葡

萄酒的特点和风格的葡萄酒何时才能再现。可转眼间，他们又会对澳大利亚生产的另一种“水果炸弹”给出95分以上的评分。许多评论家希望重现旧日风格，可是当他们遇到如此酿制的葡萄酒时，却又不肯给出高分。酿酒师要想追求葡萄酒的优雅和魅力，需要很大的自信心，因为他们不能指望从评委和媒体那里获得多少支持。

可以带澳大利亚特点吗？

当然可以！澳洲葡萄酒绝对无须摒弃自己的“澳大利亚特点”，但澳大利亚的葡萄酒制造商需要更好地了解他们的最终消费者，以便在确定风格的时候将消费者纳入考量标准。澳大利亚应该向世人展示，她有力量酿造出具有独特而精致的质朴韵味及平衡度的葡萄酒，并能够反映出其原产地的风格。这种葡萄酒可以实现所有的目标，除了廉价。

大量事实证明，澳大利亚的葡萄酒公司可以认真而巧妙地满足市场的期望。澳大利亚最成功的葡萄酒出口案例“黄尾袋鼠”，其成功的原因有很多，但最重要的一点就是其高度成熟的甘甜口味，华丽、柔软的质地，是酿酒师针对美国人的口味特意定制的。

杰卡斯酒庄葡萄酒（Jacob's Creek）早已在英国市场上取得成功，是因为与其他多汁，而且带有果酱感觉的、充满阳光气息的澳大利亚水果炸弹相比，这种酒更优雅，更有风度。这种酒的优雅和平衡感类似法国酒，但是风味更醇厚。各种哈迪斯（Hardys）[现在称做“美誉”葡萄酒（Accolade）]近年来在英国也表现不俗。这些酒的“澳大利亚”风格也不那么张扬，因此对于欧洲市场上那些有经验的葡萄酒饮用者来说，风格跳跃不大。

虽然这些例子都发生在下游市场，但也很能说明问题。因为不论在哪里，高端澳洲葡萄酒一旦表现出国际特色的优雅与醇厚，往往会受到消费者追捧。朗节酒庄的朗节西拉是一种可能永远只能来自澳大利亚的高档葡萄酒，但是该酒庄不论生产多少，在国际市场上永远供不应求。在英国市场上，百发庄园（Gary Farr）的澳大利亚黑比诺也长期保持着优秀的销售业绩。

不过，澳大利亚的葡萄酒出口过于依赖价格和罗伯特·帕克。除了黄尾袋鼠，和其众多低端仿制品的影响，美国对于澳洲葡萄酒的接收程度主要以罗伯特·帕克对这种酒的态度为依据。是帕克让美国人喜欢上了澳洲葡萄酒的成熟度和酒精度数，而现在，这种水平普遍被认为有些过度了。当年，我们这些评酒者当中，就已经有人大声指出了这一点。帕克就是首先影响了市场的喜好，然后又影响了酿酒商。这种现象几乎把巴罗萨谷和迈拉仑维尔一分为二，导致有些酿酒商完全被潮流牵着走，另一些则拒绝这样的风格。但是，后来事情的进展发生了变化，酿酒师开始避开帕克的评级，除非是偶然得到了较高的评级。再后来不知何故，这样的评分会不请自来，贴到酒庄的大门上。

现在，市场有了新的发展，那些依赖帕克的评级获利的澳大利亚酿酒商，现在需要重新思考未来的道路。现如今，美国市场对于优质澳洲葡萄酒来说，简直是“杀戮地带”，能幸存下来的澳洲葡萄酒真的是为数不多了。葡萄酒的商业泡沫越吹越大，直至破裂，重建市场需要许多的努力，尤其是在目前美元和澳元汇率走势如此极端的情况下。

澳洲葡萄酒目前所面临的是一个大为不同，且竞争更加激烈的世界。澳洲葡萄酒不可能再通过价格竞争，打败智利和阿根廷的出口商。澳洲葡萄酒大热的风潮已经过去，现在必须为身份和认同感而挣扎。目前，澳大利亚的酿酒业在竭力找寻出一个连贯的信息和主题，能够同时包容大型和

小型酿酒商的高档酒，以及占澳大利亚目前葡萄酒产量的大部分的中低档酒。这确实是一个挑战。

平衡供应与需求

继续目前的状态，澳洲葡萄酒必然无法生存下去。具有讽刺意味的是，当年努力扩大规模及出口的愿景，使澳大利亚成为世界第四大葡萄酒出口国，（澳大利亚达到这些目标，比自己设定的时间早了20年），同时也造成了目前葡萄酒供大于求的局面。

2011年产量飙升之后，澳洲葡萄酒产量已经是年需求量的两倍。目前的年需求量为12.8亿升，其中7.55亿升供出口。2011年之前，据澳大利亚统计局（ABS）估计，澳洲各地酒窖中的待售葡萄酒已多达17亿升。而据ABS统计，澳大利亚国内销量在3月的销售季度下滑6.4%，降至9510万升，这是21年来最大的年度销售降幅，这无疑是雪上加霜。

当前，澳大利亚超出其市场需求的葡萄园比例约为1/3。已经有越来越多的种植者撤出了这一行业，但是撤走的人还不够。南澳洲酿酒葡萄理事会（WGCSA）曾表示，10%的种植者计划出售葡萄园。但这仍远远不够，该协会还估计，南澳洲只有1/3的葡萄种植者获利，而40%的种植者自2007年至今一直在赔钱。为了适应商业现实，澳大利亚的葡萄酒业需要清除那些无法满足国际需求的葡萄园。这些葡萄园甚至以每公升40美分左右或更低的价格向中国等市场销售散装葡萄酒。对那些没有市场，只能靠散装批量出口的葡萄园来说，继续生产下去是不符合逻辑的，因为它们的产品很难满足未来的需求。不过南澳洲的这些葡萄园还不是仅有的例子（处在气候凉爽地区的葡萄园的葡萄酒价格下降得更多），使澳洲葡萄酒供过于求的绝大部分产品，依然是来自各个拥有灌溉条件的河谷地区。澳大利亚要想重塑自己的葡萄酒，建立可持续且效益良好的葡萄酒产业，就必须清除这些葡萄园中的大部分，而且是越早越好。可麻烦的是，几乎每个人都认为，这是别人的问题，与自己无关。

墨尔本正值冬季，窗外灰蒙蒙的，天空飘着丝丝细雨，我屋外的花园里形成了一个小水坑。这已经是澳大利亚南部和东部连续第二个寒冷、潮湿的冬季了，虽然天气预报表示未来会渐渐升温，葡萄园主却发现，目前的天气模式更像传统的情况，也更有可能产出平衡、卓越的葡萄酒。我期待着能够再次品尝到优质的澳洲葡萄酒，而无须担心尝到过熟、凝重、脱水甚至烟雾熏染的味道。2010年早期的迹象真的不错，而且尽管2011年遇到了一些困难，但这一年份应该会出现一些绝妙的澳洲葡萄酒。

杰里米·奥利弗



寻找酒或酒庄

用这本葡萄酒年鉴选酒再容易不过了。酒厂名称和品牌均按字母排序，每一酒厂的次级条目下，各款葡萄酒及酒标也是按字母排序的。例如，要找“玫瑰山庄的罗克斯堡霞多丽”，只要先找到玫瑰山庄（Rosemount）这个条目（第276页），再按字母顺序即可轻松找到第277页上的玫瑰山庄的罗克斯堡霞多丽。

酒厂信息

本书作者尽最大努力搜集与整理酒厂的真实地址，所给出的绝不是公司总部或营销办公室的地址。此外，酒厂所在地区以及酒厂的电话号码、网站和电子邮箱等信息也逐一列出。有些葡萄园会采用其他地区酿造的葡萄酒，针对这些葡萄园，本书所提供的通常是葡萄园所在地的地址。诸位若想参观葡萄园，请先确认它是否向公众开放。酿酒师、葡萄栽培师和经营者的信息在本书中亦有介绍，有关所有权或酿造方向的变化、主要葡萄品种及最新动态，本书也会做简短的介绍。

星级

《2012澳洲葡萄酒年鉴》始终坚持以质量为唯一标准，对澳大利亚几乎所有主流葡萄酒品牌进行分类，这在业界是首屈一指的。星级能反映出某一款酒近几年的综合表现，用以衡量其质量的一致性和品牌威信度。某一品牌或酒标的葡萄酒品质如果连续数年提高，其星级也会提升；如果其质量持续下降，星级也将随之下调。

在这里需再次重申，星级并非针对当前年份的评级。一款始终保持较高品质的葡萄酒，即使当前年份的品质略逊，仍可保留高星级。同时，星级也无法反映一家酒厂的整体情况，因为整体表现这一概念本来就不合逻辑。如果一家酒厂只有一两种出色的葡萄酒，其他产品则颇为平庸，那么它应该评多少分呢？五星品级应该评给酒厂，还是评给几款出色的酒？实际上，维持产品水准对酒厂而言是非常艰难的。因此，本书选择以葡萄酒的品种来评级的方法才是真正有意义的。

《兰顿澳洲顶级葡萄酒分类》一书介绍了超一流市场中有限的葡萄酒品牌，并以零售价及拍卖会上的表现为依据。相比之下，本书的星级评分不受任何价格、市场潮流等次级因素的影响。拍卖市场对新产出的优质葡萄酒通常反映迟缓，但偶有特例。例如最近巴罗萨谷和迈拉伦维尔产出的西拉酒，即所谓的“时尚”大量涌入市场，拍卖市场给出的价格和排名都明显过高，与其品质不符。

由于评价标准极其严格，在本书中，并非所有葡萄酒都能获得星级，获得星级的酒必然已经过我味蕾的重重考验。因此，即使只有一颗星，只要价格合理，这款酒仍然会成为物超所值的选择。

杰里米·奥利弗星级评分、百分制评分及澳大利亚葡萄酒展览惯用评奖系统之间的比较。

星级评价	杰里米·奥利弗的品酒一般评分	近似等效奖牌
★★★★★	96+	顶级金奖
★★★★	94-95	普通金奖
★★★	92-93	顶级银奖
★★	90-91	普通银奖
★	87-89	顶级铜奖

详情请见封面内页。

过往年份再评估

除了数以千计的当前年份及即将上市的葡萄酒，我每年还要品尝上百款过往年份的葡萄酒。我的葡萄酒评论作者专用酒窖中藏有多种葡萄酒，以便定期品尝。一旦某款酒的口感与我之前发表的评论文字出现较大分歧，我就会立即更新评论——当然，前提是密封和储存都没有问题。

我每年都参加多场品酒会，并不断更新我对整个葡萄酒行业的看法。这些经验让我清醒地认识到，葡萄酒潮流、葡萄种植和酿酒技术都无时无刻地发生着变化。

我始终相信，酒评家需要不断重新评估葡萄酒，并在必要时更改评分。影响葡萄酒口感的因素众多，即使是最专业的品酒师也可能在两次品酒中出现差异，因此，期望某种葡萄酒评分长期不变的想法是荒谬的。

当前市场价格区间

我为所有上榜的葡萄酒都划分了一个中国市场价格区间，在这一区间内，您通常可以（但并不保证）找到该品牌最新推出的酒品。

建议品酒时间

每一个年份的成熟期都标注了一个不同的背景色，便于查阅参考。封面勒口处的图表则向您解释了每种颜色所代表的含义。酒单的右侧列出了每一款葡萄酒每个年份所对应的建议饮用时间，在此时间范围内，该款葡萄酒能表现出最顶级的口感。如果建议饮用年份的后面标有“+”号，则说明只要封存良好，在超过建议年限后，此酒仍能保持较高品质。

本书中的品酒建议仅为我的个人意见。每个人的口味偏好有别，有人偏爱新酒的特殊口感，有人则钟爱陈年佳酿的香醇。但真正能在顶峰时期或是接近顶峰的时期得到品尝的顶级的澳洲窖藏葡萄酒，实在少之又少，这让人不禁扼腕。

低于\$20的澳洲葡萄酒

受气候影响，与去年同期相比，今年20澳元以下的高品质葡萄酒数量有所减少。此外，备受瞩目的2010年红葡萄酒尚未投向市场。所以，这张酒单很快就会迎来新成员。

酒单中部分葡萄酒的价值要远远超过其目前的标价。在此还需要指出，我在这里使用的价格通常是普通零售价，那些通过商场折扣或促销而使得价格跌破20澳元的红酒，虽然数量可观，却并不在此酒单之列。

纵观全书，评定结果大都在我的意料之中。一瓶葡萄酒要在我列出的酒单中脱颖而出，不仅需要价格实惠，其品质也必须过关。也正因如此，一些大型葡萄酒制造商在享有规模效应的同时，也不得不面对与众多小型酒厂的竞争，在品质上一决高下。小型酒厂所产佳酿，在这张酒单中的确份额可观，其可选范围之广也相当惊人。

在本书中获得一席之地的葡萄酒，得分必须超过17/20或90/100——相当于银牌水平，也正是所谓的质优价廉。同时，这里也不存在私酿葡萄酒碰运气的事情——在列葡萄酒均出自可靠品牌。

与往常一样，雷司令上榜数量最多，部分品种更是名列前茅，但今年入选酒品的风格跨度要明

显宽于以往，既有库纳瓦拉的解百纳，也有雅拉谷的黑比诺。

低于20澳元的澳洲优质葡萄酒如何？根据我的评分，今年蒂姆·亚当斯（Adams Tim）出品的雷司令和Tim Knappstein出品的Rapier Traminer（在Riposte品牌下出售）旗鼓相当。二者酿造精良，在酒的强度和平衡度方面均可圈可点。今年特别值得一提的两款酒分别是：城堡岩酒庄（Castle Rock）的长相思2010，以及里士满树丛酒庄（Richmond Grove）的法国木桶霞多丽2009。

赤霞珠及赤霞珠混酿

Baileys Cabernet Sauvignon 2009		Chapel Hill Unwooded Chardonnay 2010	
百利赤霞珠 2009	92	教堂山原味霞多丽2010	90
Majella The Musician Cabernet Shiraz 2010		Mountadam Barossa Chardonnay 2010	
马耶拉音乐家赤霞珠西拉2010	92	孟达丹巴罗莎霞多丽2010	90
Amberley Cabernet Merlot 2009			
安伯利赤霞珠梅洛2009	92	雷司令	
Morris Cabernet Sauvignon 2007		Tim Adams Riesling 2010	
莫里斯赤霞珠赛美蓉2007	91	蒂姆亚当斯雷司令 2010	95
Brookland Valley Verse 1		Jim Barry The Lodge Hill Riesling 2010	
Cabernet Merlot 2009		吉姆巴里洛奇山雷司令 2010	94
布鲁克兰谷诗歌1赤霞珠梅洛2009	90	Paulett's Riesling 2010	
Brand's Laira Cabernet Merlot 2009		Paulett's雷司令2010	94
Brand's Laira赤霞珠梅洛 2009	90	Leo Buring Clare Valley Riesling 2010	
Penley Estate Phoenix Cabernet Sauvignon 2009		Leo Buring克莱尔谷雷司令 2010	93
Penley庄园凤凰赤霞珠2009	90	Bethany Reserve Riesling 2010	
Oxford Landing Cabernet Sauvignon & Shiraz 2010		贝瑟尼珍藏雷司令 2010	93
牛津登陆赤霞珠和西拉2010	90	Bethany Eden Valley Riesling 2010	
		贝瑟尼伊甸谷雷司令 2010	93
		Pewsey Vale Riesling 2010	
		Pewsey淡水河谷雷司令 2010	92
		Peter Lehmann Eden Valley Riesling 2010	
		彼得莱曼伊甸谷雷司令 2010	92
		Torzi Matthews Frost Dodger Riesling 2010	
		Torzi马修斯冰霜道奇雷司令 2010	92
		Jacob's Creek Reserve Riesling 2010	
		杰卡斯酒庄珍藏雷司令 2010	92
		Leo Buring Medium Dry Eden Valley Riesling 2010	
		Leo Buring半干伊甸谷雷司令2010	91
		Peter Lehmann Classic Riesling 2010	
		彼得莱曼经典雷司令 2010	91
		Bethany Reserve Riesling 2009	
		贝瑟尼储备雷司令2009	91
		Heggies Vineyard Riesling 2010	
		好奇葡萄园雷司令2010	91
		Taylor's Riesling 2010	
		泰勒雷司令 2010	91
		Thorn Clarke Sandpiper Riesling 2010	
		Thorn Clarke Sandpiper雷司令 2010	90

霞多丽

Richmond Grove French Cask Chardonnay 2009			
里士满树丛法国木桶霞多丽2009	93		
Lillydale Estate Chardonnay 2010			
Lillydale庄园霞多丽2010	92		
Mountadam Barossa Chardonnay 2009			
Mountadam巴罗莎霞多丽 2009	91		
Annie's Lane Chardonnay 2010			
安妮巷霞多丽 2010	91		
Omrah Unoaked Chardonnay 2010			
Omrah 原味霞多丽 2010	90		
Gulf Station Chardonnay 2010			
海湾驿站霞多丽 2010	90		
Orlando St Hilary Chardonnay 2009			
奥兰多圣希拉里霞多丽 2009	90		
Brookland Valley Verse 1 Chardonnay 2010			
布鲁克兰谷诗歌1霞多丽 2010	90		

Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling 2010		Mount Pleasant Elizabeth Semillon 2006	
奔富寇兰山秋雷司令 2010	90	芒特普莱森特伊丽莎白赛美蓉2006	90
d'Arenberg The Dry Dam Riesling 2010		Woodstock Semillon Sauvignon Blanc 2010	
黛伦堡干坝雷司令2010	90	伍德斯托克赛美蓉长相思 2010	90
Grant Burge Thorn Riesling 2010		Wyndham Estate George Wyndham Semillon Sauvignon Blanc 2010	
格兰特伯格刺雷司令2010	90	温德姆庄园乔治温德姆赛美蓉长相思 2010	90
Jim Barry Watervale Riesling 2010			
吉姆巴里Watervale雷司令2010	90		
Richard Hamilton Slate Quarry Riesling 2010			
理查德汉密尔顿板岩鲟鱼雷司令2010	90		
Tahbilk Riesling 2010			
德宝庄雷司令 2010	90		

长相思

Castle Rock Estate Sauvignon Blanc 2010		西拉及其混酿	
城堡岩石庄园长相思 2010	94	Baileys Shiraz 2009	
Taltarni T Series Sauvignon Blanc Semillon 2010		百利西拉2009	92
塔尔塔尼T系列白苏维翁赛美蓉2010	91	Kilikanoon Killerman's Run Shiraz Grenache2008	
Jacob's Creek Reserve Sauvignon Blanc 2010		Kilikanoon Killerman's Run Shiraz 2008	92
杰卡斯酒庄珍藏长相思 2010	90	西拉歌海娜 2008	
Bremerton Sauvignon Blanc 2010		Lake Breeze Winemaker's Selection Shiraz 2008	
柏明顿长相思 2010	90	湖风酿酒师的精选西拉2008	91
		Water Wheel Shiraz 2009	
		水车轮西拉 2009	91
		Thorn Clarke Shotfire Shiraz 2009	
		索恩克拉克Shotfire西拉 2009	91
		Gramp's Shiraz 2009	
		Gramp 西拉 2009	90
		Jacob's Creek Reserve Shiraz 2008	
		杰卡斯酒庄珍藏西拉 2008	90
		Goundrey Homestead Shiraz 2009	
		谷瑞酒庄西拉 2009	90
		d'Arenberg d'Arry's Original Shiraz Grenache 2009	
		黛伦堡D' Arry的原西拉歌海娜2009	90
		Omrah Shiraz 2008	
		Omrah 西拉 2008	90
		Hollick Shiraz Cabernet Sauvignon 2008	
		赫立克庄园西拉赤霞珠 2008	90
		Thorn Clarke Sandpiper Shiraz 2009	
		Thorn Clarke Sandpiper 西拉 2009	90
		Torbreck Woodcutter's Shiraz 2009	
		托布雷酒庄西拉 2009	90

赛美蓉及其混酿

Mount Pleasant Elizabeth Semillon 2010			
芒特普莱森特伊丽莎白赛美蓉2010	94		
Tim Adams Semillon 2010			
亚当斯赛美蓉2010	93		
Vasse Felix Classic Dry White Semillon Sauvignon Blanc 2010			
菲力士经典干白赛美蓉长相思 2010	92		
Kilikanoon Barrel Fermented Semillon 2008			
凯利桶发酵赛美蓉2008	91		
Peter Lehmann Semillon 2010			
彼得莱曼赛美蓉2010	91		
Murray Street Vineyards Semillon 2010			
美利街葡萄园赛美蓉2010	91		
Amberley Secret Lane Semillon Sauvignon Blanc 2010			
安伯利秘密巷赛美蓉长相思 2010	91		
Bethany Semillon 2010			
伯大尼赛美蓉2010	91		

其他红葡萄酒

Gulf Station Pinot Noir 2010	
海湾站黑比诺 2010	92
Gramp's Grenache 2009	
Gramp歌海娜 2009	91

Heartland Dolcetto & Lagrein 2009		德宝庄马尔萨讷 2010	92
中心地区多姿桃勒格瑞 2009	91	Primo Estate La Biondina	
Bleasdale Second Innings Malbec 2009		Colombard Blend 2011	
Bleasdale Second Innings 马尔白克 2009	90	普里蒙酒庄鸽笼白混调酒 2011	91
Jacob's Creek Three Vines Rose 2010		Gramp's Botrytis Semillon 2008 (375 ml)	
杰卡斯酒庄三藤蔓玫瑰 2010	90	戈蓝普酒庄灰霉病	
Warrenmang Vinello Italian Blend 2008		赛美蓉 2008 (375 ml)	91
Warrenmang Vinello 意大利混酿 2008	90	d'Arenberg The Noble Wrinkled	
		Riesling 2010 (375 ml)	
		黛伦堡贵族皱雷司令 2010 (375 ml)	90
		Coriole Chenin Blanc 2010	
		可利庄园白诗南 2010	90
		T'gallant Juliet Pinot Grigio 2008	
		T'gallant Juliet 朱丽叶比诺 2008	90
		Voyager Estate Chenin Blanc 2010	
		航海家庄园白诗南 2010	90

其他白葡萄酒

Riposte The Rapier Traminer 2010			
Riposte The Rapier Traminer 2010	95		
Jacob's Creek Reserve			
Chardonnay Pinot Noir 2008			
杰卡斯酒庄珍藏霞多丽黑比诺 2008	92		
Tahbilk Marsanne 2010			

澳洲葡萄酒的趋势

剥除霞多丽的果味

葡萄酒的流行趋势与众不同，主要受两大因素影响：酿酒商的时尚和消费者的时尚。目前，二者对霞多丽均有影响。零售行业一致表示，消费者对霞多丽的喜爱正稳步回升。与之前相比，霞多丽也受到了越来越多本土酿酒师的关注。

近几年来，澳大利亚霞多丽已经在水果香气、酸度和酿造工艺之间找到了更为完美的平衡，于是，酿酒业时尚蠢蠢欲动，欲向相反方向再次转变。“浓郁的水果气息”曾被认为是霞多丽的一种褒奖，但转而成为酿酒行业和部分不知情的媒体批评的重点。

为了迎合这一新趋势，酿酒师需要摒弃一切与水果有关的元素，尽量掩盖水果气息，转而关注并加强酒的醇厚、矿物质口感和酸度。另外，他们也要小心使用包括苹果酸-乳酸发酵在内的酿酒技术。

如此之多鲜有任何水果香气的澳大利亚霞多丽，它们大多质地厚重，口感青涩，味觉冲击力强。在过分追求质感的同时，许多酿酒师忘记了，如果他们忽略了人们品尝葡萄酒的初衷（水果香气和口感），一味加强萃取，那么所酿造出的葡萄酒很可能无法满足顾客的需要。

这是一个平衡的问题，而这种平衡在极端状态下恐怕难以实现。即使是当代雅拉谷的保利酒庄产出的葡萄酒，因其酿酒师甘愿舍弃果味而闻名，也依然要保留一定比例的水果成分，使之与酒的复杂度相平衡。

如果剥除了霞多丽的果味，那么也带走了它的乐趣和口感，使它无法反映出葡萄庄园和产出年份的独特之处。除去这些，葡萄酒还剩下什么呢？

澳大利亚长相思

澳大利亚目前的长相思产量要高于以往任何时期。最近产出的澳大利亚长相思，与过去相比，

更值得一喝。简而言之，越来越多的酿酒师现在更专注于葡萄本身，而不再费神于分离汁液、发酵、净化、稳固或是装瓶。他们开始用心酿造美酒。

记得20年前，我就曾经指出，运用木桶发酵技术和陈年新西兰长相思的酿酒者没有抓到问题的要害。那时，新西兰奇异庄园长相思白葡萄酒的平均水准要高于今日，部分酿酒师希望把它改良成橡木气息更浓厚，酿造工艺更为复杂的品种，但同时也不掩盖其独有的尖锐青草味。然而这一尝试并没有成功。

如今的情况有所不同，克罗蒂湾(Cloudy Bay)的德可可(Te Koko)以及特拉文(Terravin)的德阿(Te Ah)引领着长相思的高端市场。在塔斯曼(Tasman)地区，玛丽山(Mount Mary)、索伦伯格(Sorrenberg)、雅拉雅拉(Yarra Yarra)及多明纳A(Domaine A)等酿酒商，追求的则是波尔多白葡萄酒风格的长相思(或许还有赛美蓉和慕斯卡德也是如此)。但目前而言，这种较为刻板的酒在澳大利亚还是有市场的，虽然规模有限。而现在最能引起我兴趣的长相思——不管是否有混入赛美蓉——是那些风格更为现代更为冒险的品种，它们多半受到了桑谢丽(Sancerre)、波丽(Pouilly)、曼达岬葡萄园的沃克里夫珍藏(Walcliffe Reserve)以及玛格利特河的苏克菲则(Suckfizzle)、奥古斯塔(Augusta)混酿的影响。

最近几年，Lenton Brae, Geoff Weaver, 雅拉谷的保利酒庄，塔尔塔尼和希尔史密斯酒庄(Hill Smith Estate)等品牌所推出的新酒，表现都非常令人满意。

很久以前，罗伯特和玛格利特·蒙达维(Margrit Mondavi)就告诉过我，这种略带咸味和矿物质口感的葡萄酒与食物极为搭配。他们的话也说明一款葡萄酒如果过多地保留了果味，则可能会限制它与食物的搭配。我现在已经完全理解了这一层含义，并且成为了这种澳大利亚新派葡萄酒的超级粉丝。

2009年的大猎人西拉

1984年，我开始任职于罗斯沃西(Roseworthy)，当时有幸造访了位于悉尼的林德曼(Lindemans)酒庄总部。在那里，我见到了令人赞叹的陈年赛美蓉收藏，那些赛美蓉正处于刚刚进入青春期的年份。自那时起，我便一直无法抵抗猎人谷白葡萄酒的魅力。此前，在丹·墨菲名下著名的布拉兰(Prahran)商店的工作经验，使我有幸接触到了1956年的猎人谷优质红葡萄酒，包括塔洛赫(Tulloch)，几款天壤(Tyrrell)以及林德曼·宾(Lindemans Bin)出品的3110和3100两个系列。这几种西拉各有特色，时至今日，仍令我难以忘怀。

在与丹工作的时期，我还爱上了默里·罗布森(Murray Robson)旗下的西拉，它们的口感饱满柔滑，在我看来，几乎可被看做是当今猎人谷优质红葡萄酒的先驱。它们承载着勃艮第葡萄酒的真谛，将猎人谷地区香甜的水果口味发挥得淋漓尽致。

如今，不少猎人谷地区的酿酒商试图回归这一风格，重拾这种在该地区毫不费力便可生产的葡萄酒品种。传统的猎人谷酿酒商，如天壤和布洛肯伍德，长期以来一直保持着这一风格，而现在，就连泊莱森特山(Mount Pleasant)也想要转入这一领域，与安德鲁·托马斯(Andrew Thomas)、安德鲁·马根(Andrew Mangan)以及德·尤利斯(De Jullis)等尖端酿造商，共同分割市场。

幸运的是，2009年份的酒为此类猎人谷红葡萄酒带来了冲击。该年份酒香气浓郁，风味强烈却不失优雅，酒体饱满，香气诱人。与黑比诺一样，若置于瓶内，其颜色和厚度均可增强，随着时间

的推移，散发出肉味醇香或皮草香气。在它们的演变过程中，部分酒品的质感及特点，不免激发人们对旧世界葡萄酒的怀念。这也就不难理解，为何猎人谷地区的西拉，曾一度被视为澳大利亚的勃艮第葡萄酒。

2009年份猎人谷优质西拉确实可喜可贺。它们独具特色，忠实于产地，易与美食搭配，同时也为澳洲葡萄酒业带来了新卖点。这些酒的价格也较为合理，并不是只有橄榄球联赛的运动员才负担得起。

酿酒师和烟熏味

过去几年来，我一直备受挑战，许多优秀的酿酒师对于我有关烟熏味的点评十分不满。给一瓶葡萄酒标上烟熏味可能就好比告诉家长，他们的孩子患有不治之症。一旦葡萄酒中带有这种气息，再做什么也是无济于事，并且情况只会越来越糟。但麻烦的是，至少在目前，很多酿酒师根本无法察觉酒中的这种气味。

许多澳大利亚的知名品牌也曾在毫不知情的情况下产出过烟熏味浓重的葡萄酒，而且今后还会继续犯同样的错误。此类事件在2003年的猎人谷，2007年和2009年的亚拉河谷，2003年、2007年和2009年的国王谷均有发生，潘伯顿地区也时有耳闻。

葡萄酒的某些瑕疵，在其整个生命周期中不会发生改变，有些甚至会随着时间的推移而逐渐淡化。但酒的烟熏味却不同，它只会越变越糟，无一例外。如果装瓶时酒中就带有不易察觉的烟熏味道，那就别指望它会淡化，因为这根本不可能发生。迟早，酒中的烟熏味会覆盖水果的香气，只留下苦涩的口感，一种令人不快的，如烟灰般的味觉会立刻抹杀酒的余味。

对于所有被标注有烟熏味的酒，我尚不准备作出任何改变。既然这一缺点迟早要暴露，那么酿酒师们应该做的是更加客观地看待、处理此事，而不是一味指责酒评家。

澳洲葡萄酒品种指南

澳大利亚的葡萄种植者和酿酒商，在实验和创新方面享有充分自由。这是没有产区控制方案的国家所具有的主要优势之一，产区控制方案通常决定了种植户的种植品种及比例。不断增设的葡萄种植区，以及葡萄酒风格的持续优化就绝好地证明了澳大利亚的这一优势。

也正因如此，澳大利亚的葡萄酒行业鲜有一成不变的元素。葡萄产区、葡萄品种、酿酒工艺、顾客需求等各方面的潮流趋势，不断变化，此消彼长。近年来，澳大利亚酿酒师与国际葡萄酒行业及从业人员联系颇为紧密，而这种联系所带来的转变也逐渐开始在澳洲葡萄酒中显现出来。

通过这些经验获得的宝贵知识财富，使得澳洲葡萄酒行业逐渐建立起了自己的成功模式：具有地域特色的酒才是顶级的葡萄酒。入围我所评选的“年度最佳葡萄酒”（Wine of the Year）候选之列的酒品都有以前版本和以往年份的代表，这正是这一模式的证明。选择最能体现产区特色的葡萄品种和酿造技术是个十分人性化的活动，无法一蹴而就。随着葡萄园主和酿酒师掌握的知识 and 经验越来越丰富，葡萄园及其周边地区的葡萄酒会慢慢地形成自己的风格和表现力。

接下来，我会根据葡萄的品种，逐一为您解答，澳大利亚主流葡萄酒都经历了哪些变化。